

# 主食(米飯・パン・麺)アレルギー一覧表

## 令和8年度

### 《お知らせ》

米飯・パン・麺の種類別にアレルギー物質(特定原材料等)が記載されておりますので、アレルギー献立表と併せてご活用ください。

詳細情報は毎月のアレルギー献立表には記載いたしませんので、こちらの資料でご確認をお願いいたします。

また、※注意には委託加工工場で市販用に製造している製品の内容について記載されておりますので、あわせてご確認をお願いいたします。

尚、工場コンタミやラインコンタミは、メーカーから表示されていたものに限り添付資料の中に併記します。アレルギー献立表へのコンタミ表示は行いません。

ご不明な点がございましたら、下記番号にお問い合わせください。

**渋川市東部学校給食共同調理場**  
**問い合わせ電話番号**

**電 話：0279-56-2424**

**FAX：0279-56-2433**

## 【米飯類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

	米飯の種類	アレルギー物質(特定原材料)
1	白飯	—
2	アルファ化赤飯	—
	(付属)ごま塩	ごま
3	麦ご飯(無圧麦)	—
4	さくらご飯	小麦、大豆
5	塩ライス	—
6	黒米ご飯	—
7	わかめご飯	—
8	菜飯	—
9	す飯	小麦
10	ちらし寿司	小麦、大豆、鶏肉
11	ゆかりご飯	—
12	竹の子ご飯	小麦、大豆
13	栗ご飯	—
14	白おこわ	—
15	栗おこわ	—
16	山菜おこわ	小麦、大豆、鶏肉
17	玄米ご飯	—
18	上州かみなりご飯	小麦、大豆、鶏肉
19	キャロットピラフ	大豆、鶏肉

※委託している米飯製造工場では工場内のコンタミネーションの可能性はありません。

### ①白飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	

### ②アルファ化赤飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
	もち米	67.55
うるち米	28.95	
乾燥小豆	3.50	
小豆煮汁	0.1%未満	
ピタミンB1	0.1%未満	
付属:ごま塩	ごま	60.00
ごま	39.84	
食塩	0.16	
コーンスターチ		

ごま塩:アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
 同一工場内でかに、小麦、卵、乳成分、アーモンド、牛肉、ゼラチン  
 大豆、鶏肉、豚肉を使用した製品を製造しています。

### ⑥黒米ご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
黒米	7.14	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
 同一工場では、大豆を使用した製品を製造しています。

### ⑦わかめご飯(わかめご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
わかめ	46.30	
還元水飴	31.60	
食塩	19.80	
昆布エキス	1.70	
酵母エキスパウダー	0.60	

### ⑧菜飯(菜飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
青菜(広島菜、京菜、大根菜)	68.30	
砂糖	17.10	
食塩	11.90	
酵母エキス	1.60	
鰹削り節粉末	1.10	

### ⑨す飯(合わせ酢)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
醸造酢	55.00	小麦
砂糖	37.00	
食塩	8.00	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
 同一工場では、卵、乳、落花生、えび、かに、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、い  
 か、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを使用した製品を製造しています。

### ⑩ゆかりご飯(ゆかりご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
赤しそ	82.00	
砂糖	8.50	
食塩	6.50	
酵母エキス	1.50	
酸味料	1.50	

### ③麦ご飯(無圧麦)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
大麦(無圧麦)	10.00	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
 原料産地の貯蔵設備等は、小麦にも使用されています。

### ④さくらご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
醤油	5.00	小麦・大豆
酒	1.40	
塩	0.50	

### ⑤塩ライス

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
酒	1.40	
塩	1.00	

### ⑪ちらし寿司(ちらし寿司の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
砂糖	21.50	
にんじん	18.50	
たけのこ	17.50	
醸造酢	16.30	小麦
れんこん	9.00	
食塩	3.20	
醤油	2.90	小麦・大豆
かんぴょう(戻し)	2.50	
干しいたけ	2.50	
かつお風味調味料	1.20	小麦
昆布エキス	1.20	
醸造調味料	1.20	
みりん	1.20	
チキンエキス	0.60	鶏肉
煮干エキス	0.60	
酵母エキス	0.10	

### ⑫竹の子ご飯(竹の子ご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
塩蔵たけのこ	52.46	
醤油	12.43	小麦、大豆
ぶどう糖果糖液糖	8.02	
砂糖	4.44	
食塩	4.20	
こんぶ、塩化カルシウム	3.01	
たん白加水分解物	0.40	
魚介エキス	0.16	
酸味料	0.20	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.08	
水	14.60	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
 同一工場では、えび、乳、ごま、さば、鶏肉、豚肉、  
 りんごを使用した製品を製造しています。

⑬栗ご飯（マロン手切り）

⑮栗おこわ（マロン手切り）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
くり	80.00	
砂糖	10.00	
ビタミンC	0.1%未満	
クチナシ黄色素	0.1%未満	
水	10.00	

⑭白おこわ

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
白おこわ(もち米・うるち米)	100.00	
塩	1.20	

⑱上州かみなりご飯

（上州かみなりご飯の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
こんにゃく	15.08	
ごぼう	15.08	
にんじん	15.08	
鶏肉	12.06	鶏肉
しょうゆ	11.78	小麦・大豆
油揚げ	9.05	大豆
しいたけ	6.28	
さとう	5.96	
植物油	3.72	大豆
かつおエキス	2.07	
本みりん	1.91	
醸造酢	0.95	
こんぶだし	0.91	
寒天	0.05	
水酸化Ca	0.02	

⑲キャロットピラフ

（キャロットピラフの素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
にんじん	23.60	
食用植物油脂	9.00	
コーン	8.60	
鶏肉	7.20	鶏肉
赤ピーマン	6.00	
食塩	5.30	
にんじん濃縮汁	2.80	
チキンエキス	2.00	鶏肉
デキストリン	1.80	
酵母エキス	1.40	
白身魚エキス	0.40	
香辛料	0.30	
野菜エキス	0.10	
トレハロース	3.00	
大豆多糖類	0.80	大豆
水	27.70	

⑯山菜おこわ

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
もち米	55.97	
うるち米	23.98	
塩蔵わらび	3.61	
塩蔵にんじん	2.78	
砂糖	1.79	
しょうゆ	1.42	小麦、大豆
醸造調味料	1.36	
食塩	1.25	
塩蔵たけのこ	1.20	
こんぶエキス	0.90	
チキンエキス	0.45	小麦、鶏肉
植物油	0.32	大豆
ぶどう糖果糖液糖	0.32	
かつお節エキス	0.22	
乾しいたけ	0.16	
酵母エキス	0.11	
PH調整剤	0.02	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.01	
水	4.13	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起

同一工場では、えび、かに、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、豚肉、りんご、ゼラチンを使用した製品を製造しています。

⑰玄米ご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	5.00
もち玄米	14.29	

## 【パン類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

	パンの種類	原材料に含まれるアレルギー物質
1	コッペパン	乳、小麦、大豆
2	コッペパン背割り	乳、小麦、大豆
3	食パン1枚切り	乳、小麦、大豆
4	食パン2枚切り	乳、小麦、大豆
5	丸パン	乳、小麦、大豆
6	丸パン横切り	乳、小麦、大豆
7	ツイストパン	乳、小麦、大豆
8	パーカーハウス	乳、小麦、大豆
9	パンプキンパン	乳、小麦、大豆
10	キャロットパン	乳、小麦、大豆
11	ほうれん草パン	乳、小麦、大豆
12	チーズパン(練り込み)	乳、小麦、大豆
13	黒パン(コッペ型)	乳、小麦、大豆
14	黒パン 食パン2枚切	乳、小麦、大豆
15	はちみつパン	乳、小麦、大豆
16	ぶどうパン	乳、小麦、大豆
17	アップルパン	乳、小麦、大豆、りんご
18	ロールパン	乳、小麦、大豆
19	ツイストロール	乳、小麦、大豆
20	ソフトフランス	乳、小麦、大豆
21	クロワッサン	乳、小麦、大豆
22	ミニクロワッサン	乳、小麦、大豆
23	デニッシュ	乳、小麦、大豆
24	メロンパン	乳、小麦、大豆
25	バンズパン	乳、小麦、大豆
26	チョコチップパン	乳、小麦、大豆
27	ミルクパン	乳、小麦、大豆
28	ココアパン	乳、小麦、大豆
29	ピストレ	乳、小麦、大豆
30	こめっこぱん	乳、小麦、大豆
31	小麦ブランコッペ	乳、小麦、大豆
32	ゆめロール	乳、小麦、大豆

※委託しているパン製造工場では、以下のコンタミネーションの可能性があります。  
《くるみ、小麦、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、オレンジ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン》

①コッペパン ②コッペパン背割り

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

③食パン1枚切り ④食パン2枚切り

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑤丸パン ⑥丸パン横切り

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑦ツイストパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑧パーカーハウス

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	12.00	
マーガリン	11.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑨パンプキンパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
かぼちゃペースト	20.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑩キャロットパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
にんじんペースト	20.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑪ほうれん草パン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ほうれん草ペースト	15.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑫チーズパン (練り込み)

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
チーズ(ダイス)	30.00	乳
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑬黒パン ⑭黒パン 食パン2枚切

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
黒糖(赤糖)	20.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
イースト	3.50	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.00	
カラメル	0.30	
イーストフード	0.10	

⑮はちみつパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
はちみつ	20.00	
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
イースト	5.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.40	
イーストフード	0.10	

⑯ぶどうパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
レーズン	30.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑰アップルパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
アップルチップ	20.00	りんご
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑱ロールパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

⑲ツイストロール

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

⑳ソフトフランス

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
マーガリン	5.00	乳・大豆
砂糖	3.00	
イースト	2.70	
食塩	1.90	
イーストフード	0.10	

㉑クロワッサン ㉒ミニクロワッサン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
折り込みマーガリン	33.00	乳
耐冷凍イースト	6.70	
マーガリン	5.00	乳・大豆
砂糖	5.00	
食塩	1.40	
脱脂粉乳	1.00	乳
イーストフード	0.10	

㉓デニッシュ

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
折り込みマーガリン	33.00	乳
砂糖	15.00	
マーガリン	10.00	乳・大豆
耐冷凍イースト	6.70	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

㉔メロンパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
※メロン生地	1枚(25g)	小麦・乳・大豆
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

※メロン生地

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	47.50	小麦
砂糖	23.75	
ショートニング	14.25	
食塩	0.14	
こんにゃく粉	0.11	
水	14.25	

※パン1個につきメロン生地1枚(25g)使用しています。

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
この製品は、卵、乳を使用した設備で製造しています。

### ②⑤ バンズパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
※バンズ生地	1枚(30g)	小麦・乳・大豆
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

※パン1個につきバンズ生地1枚(30g)使用しています。

### ②⑥ チョコチップパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
チョコチップ	20.00	乳・大豆
砂糖	15.00	
マーガリン	10.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	3.00	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

### ②⑧ ココアパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	20.00	
準チョコレート	10.00	乳・大豆
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

### ③⑩ こめっこぱん

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
米粉ミックス粉	100.00	小麦
マーガリン	10.00	乳、大豆
砂糖	8.00	
イースト	3.50	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	
【米粉ミックス】		
米粉	50.00	
小麦粉	38.00	小麦
小麦たんぱく	12.00	小麦

米粉ミックスに関するコンタミ情報：本品と同一製造装置で乳成分を含む製品を製造しています。

### ③② ゆめロール

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

### ※バンズ生地

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	49.02	小麦
砂糖	24.51	
マーガリン	9.80	乳・大豆
ぶどう糖	4.90	
膨張剤	0.98	
水	10.79	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起  
この製品は、卵を使用した設備で製造しています。

### ②⑦ ミルクパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ミルク(濃縮乳)	20.00	乳・大豆
砂糖	15.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

### ②⑨ ピストレ

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100	小麦
ミルク(濃縮乳)	20	乳・大豆
マーガリン	10.00	乳・大豆
砂糖	8.00	
イースト	3.00	
食塩	1.40	
イーストフード	0.10	

### ③① 小麦ブランコッパ

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	15.00	
国産小麦ブラン	10.00	小麦
マーガリン	8.00	乳・大豆
イースト	3.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

## 【麺類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

### <パック麺>

	麺の種類	原材料	原材料に含まれるアレルギー物質
1	ゆでうどん	麺用県産小麦粉、食塩	小麦
2	ゆで中華麺	中華麺用小麦粉、食塩	小麦

※委託している麺製造工場では工場内のコンタミネーションの可能性はありませんが、麺製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性がります。

### 《そば》

#### ①ゆでうどん

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
麺用県産小麦粉	36.00	小麦
食塩	0.30	
水	63.70	

#### ②ゆで中華麺

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
中華麺用小麦粉	40.00	小麦
食塩	0.30	
かんすい	微量	
色粉(クチナシ色素)	微量	
水	59.60	

※煮込み麺、すいとんにつきましては、

毎月配布されるアレルギー詳細献立表でご確認ください。